

Carns a baixa temperatura

Carnes a baja temperatura



Tres **planxes** cuinades per definir la mida i la presentació de cada plat. Tria la carn i completa la proposta amb una guarnició i una salsa.

Tres **planchas** cocinadas para definir el tamaño y la presentación de cada plato. Elige la carne y completa la propuesta con una guarnición y una salsa.



84647

3 x 1,5 kg ●

de melós xai
de meloso de cordero

Xai cuinat a baixa temperatura, en format planxa. Per porcionar i donar l'acabat abans del servei.

Cordero cocinado a baja temperatura, en formato plancha. Para porcionar y dar el acabado antes del servicio.



84648

3 x 1,5 kg ●

de garri
de cochinillo

Garri cuinat a baixa temperatura, en format planxa. Una base per preparar plats principals o tapes.

Cochinillo cocinado a baja temperatura, en formato plancha. Una base para preparar platos principales o tapas.



84649

3 x 1,5 kg ●

de melós de vedella
de meloso de ternera

Vedella cuinada a baixa temperatura, en format planxa. Adapta la porció a la teva proposta de carta.

Ternera cocinada a baja temperatura, en formato plancha. Adapta la porción a tu propuesta de carta.



CUINAT A BAIXA TEMPERATURA
COCINADO A BAJA TEMPERATURA

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
www.friman.cat - www.friman.es
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

Clàssics per a la carta

Clásicos para la carta



Galtes, cua de vedella i peus de porc en presentacions diferents. Tria el format segons el servei: plat principal, ració o entrant fred.

Carrilleras, rabo de ternera y manitas de cerdo en distintas presentaciones. Elige el formato según el servicio: plato principal, ración o entrante frío.

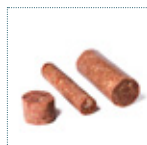


84660
6 u x 500 g
3 kg ●

Galtes de vacú *Carrillada de vacuno*

Galtes cuites a baixa temperatura. Una proposta per completar amb la salsa i l'acompanyament de la casa.

Carrilleras cocidas a baja temperatura. Una propuesta para completar con la salsa y el acompañamiento de la casa.



84659
6 u x 500 g
4 kg ●

Rull de cua de vedella *Rulo de cola de ternera*

Cua de vedella a baixa temperatura en format monoració. Per marcar a la planxa i escalfar al forn segons les indicacions del producte.

Rabo de ternera a baja temperatura en formato monoración. Para marcar a la plancha y calentar en el horno según las indicaciones del producto.



84750
6 u x 650 g
4 kg ●

Rull de peus de porc *Rulo de manitas de cerdo*

Peus de porc en format rull, preparats a baixa temperatura. Per regenerar a la planxa i al forn.

Manitas de cerdo en formato rulo, preparadas a baja temperatura. Para regenerar a la plancha y en el horno.



84661
25 u x 80 g ●

Carpaccio de peus de porc *Carpaccio de manitas de cerdo*

Carpaccio de peus de porc per servir en fred després de la descongelaçió indicada pel fabricant.

Carpaccio de manitas de cerdo para servir en frío tras la descongelación indicada por el fabricante.

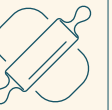


CUINAT A BAIXA TEMPERATURA
COCINADO A BAJA TEMPERATURA

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelaçió, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



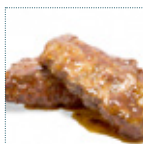
Costelles i cansalada cuinades

Costillas y panceta cocinadas



Dues salses per a la costella i una cansalada cuinada al buit. Propostes per a plats de carn i racions per compartir.

Dos salsas para la costilla y una panceta cocinada al vacío. Propuestas para platos de carne y raciones para compartir.



84906

6 x 1 kg
aprox. ●

Costella de porc amb salsa BBQ
Costilla de cerdo con salsa BBQ

Tira sencera de costella amb salsa BBQ, cuinada a baixa temperatura per acabar a la brasa o al forn grill.

Tira entera de costilla con salsa BBQ, cocinada a baja temperatura para terminar a la brasa o en el horno grill.



85616

6 x 1 kg
aprox. ●

Costella de porc amb mel i mostassa
Costilla de cerdo con miel y mostaza

Tira sencera de costella amb salsa de mel i mostassa, cuinada a baixa temperatura per acabar a la brasa o al forn grill.

Tira entera de costilla con salsa de miel y mostaza, cocinada a baja temperatura para terminar a la brasa o en el horno grill.



84888

10 packs x
2 u ●

Torrezno cuinat a baixa temperatura
Torrezno cocinado a baja temperatura

Cansalada de porc tallada a filets i cuinada al buit amb suc i greix de porc ibèric. Producte congelat.

Panceta de cerdo cortada en filetes y cocinada al vacío con jugo y grasa de cerdo ibérico. Producto congelado.

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



Farcits per crear

Rellenos para crear



Carn esmicolada i cuinada a baixa temperatura per donar forma a entrepans, rotllets i altres farcits. Escull el suport, combina els ingredients i defineix la teva presentació.

Carne desmenuzada y cocinada a baja temperatura para dar forma a bocadillos, rollitos y otros rellenos. Elige la base, combina los ingredientes y define tu presentación.



84663

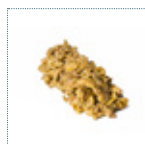
5 x 1 kg ●

Pulled pork · porc esmicolat

Pulled pork · cerdo desmenuzado

Carn de porc esmicolada, cuinada a baixa temperatura. Per elaborar farcits, pizzas, rotllets, natxos o pans.

Carne de cerdo desmenuzada, cocinada a baja temperatura. Para elaborar rellenos, pizzas, rollitos, nachos o panes.



84665

5 x 1 kg ●

Pulled chicken · pollastre esmicolat

Pulled chicken · pollo desmenuzado

Carn de pollastre esmicolada, cuinada a baixa temperatura. Una base per combinar amb els ingredients i les salses de la teva carta.

Carne de pollo desmenuzada, cocinada a baja temperatura. Una base para combinar con los ingredientes y las salsas de tu carta.

Suggeriment de presentació

Prova el pulled pork 84663 amb ceba caramelitzada 80047 com a farcit d'un entrepà. El pa i els altres complementos s'afegeixen a l'elaboració.

Sugerencia de presentación

Prueba el pulled pork 84663 con cebolla caramelizada 80047 como relleno de un bocadillo. El pan y los demás complementos se añaden a la elaboración.

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
www.friman.cat - www.friman.es
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

Del mar, amb la cocció feta

Del mar, con la cocción hecha



Una crema per obrir el menú i
dues propostes de mar cuinades.
Formats per treballar entrants,
tapes i plats principals.

*Una crema para abrir el menú y
dos propuestas de mar cocinadas.
Formatos para trabajar entrantes,
tapes y platos principales.*



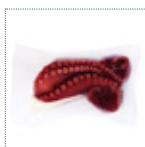
84301

12 x 1 kg ●

Crema de llamàntol
Crema de bogavante

Crema de llamàntol per descongelar en
refrigeració, escalfar i servir.

*Crema de bogavante para descongelar en
refrigeración, calentar y servir.*



27743

2 u x 190 g
3 kg aprox. ●

Pota de pop cuita
Pata de pulpo cocida

Pota de pop cuita i envasada al buit. Una base
per presentar amb l'acompanyament escollit.

*Pata de pulpo cocida y envasada al vacío. Una
base para presentar con el acompañamiento
elegido.*



86287

4 x 800 g ●

Gamba blanca cuita
Gamba blanca cocida

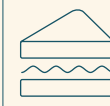
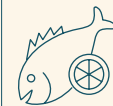
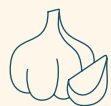
Gamba blanca cuita i ultracongelada, llesta
per consumir un cop descongelada segons
les indicacions del producte.

*Gamba blanca cocida y ultracongelada, lista
para consumir una vez descongelada según
las indicaciones del producto.*

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de
cada referència per a la conservació, la descongelació,
la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no
indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica
de cada referencia para la conservación, la desconge-
lación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de
caja no indican necesariamente el número de raciones.





Macarrons i mandonguilles en formats de servei, i un caneló XL per acabar amb la salsa que escullis. Tres opcions per donar varietat al menú.

Macarrones y albóndigas en formatos de servicio, y un canelón XL para terminar con la salsa que elijas. Tres opciones para dar variedad al menú.



86612
12 x 340 g ●

Macarrons a la bolonyesa
Macarrones a la boloñesa

Macarrons a la bolonyesa amb indicacions de regeneració al microones.

Macarrones a la boloñesa con indicaciones de regeneración en el microondas.

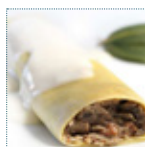


86613
12 x 370 g ●

Mandonguilles amb salsa
Albóndigas en salsa

Mandonguilles amb salsa, amb indicacions de regeneració al microones o al forn.

Albóndigas en salsa, con indicaciones de regeneración en el microondas o en el horno.



82340
24 u x 130 g ●

Caneló XL de bolets silvestres, sense beixamel
Canelón XL de setas silvestres, sin bechamel

Caneló de bolets silvestres per descongelar, escalfar i servir en calent. Completa'l amb la salsa que prefereixis.

Canelón de setas silvestres para descongelar, calentar y servir caliente. Complétalo con la salsa que prefieras.

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
www.friman.cat - www.friman.es
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA



Truita de patates i ceba en dos formats, i ou fregit per completar altres preparacions. Propos-tes per a la barra, l'esmorzar i l'entrepà.

Tortilla de patatas y cebolla en dos formatos, y huevo frito para completar otras preparaciones. Propuestas para la barra, el desayuno y el bocadillo.



39819
10 x 800 g ●

Truita de patates i ceba
Tortilla de patatas y cebolla

Truita cuinada i posteriorment congelada. Format de 800 g per tallar segons el tipus de servei.

Tortilla cocinada y posteriormente congelada. Formato de 800 g para cortar según el tipo de servicio.



83239
20 u x 120 g
Ø 95 mm. ●

Truita de patates i ceba, format burger
Tortilla de patatas y cebolla, formato burger

Truita de patates i ceba de 95 mm de diàmetre, per escalfar al microones o a la paella.

Tortilla de patatas y cebolla de 95 mm de diámetro, para calentar en el microondas o en la sartén.



84638
10 safates/
bandejas x 12
un ●

Ou fregit congelat
Huevo frito congelado

Ou ja fregit per completar plats i entrepans. Retira'l de l'envàs abans d'escalfar-lo: l'en-vas no és apte per regenerar.

Huevo ya frito para completar platos y bocadillos. Retíralo del envase antes de calen- tarlo: el envase no es apto para regenerar.

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAJA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
www.friman.cat - www.friman.es
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

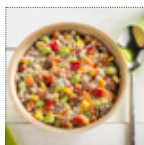
Cereals per combinar

Cereales para combinar



Una amanida ja preparada i tres bases cuites per construir amanides, bols i acompanyaments. La combinació final la decideixes tu.

Una ensalada ya preparada y tres bases cocidas para construir ensaladas, boles y acompañamientos. La combinación final la decides tú.



80616

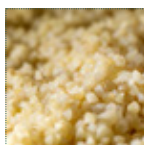
6 x 1 kg ●

Amanida de quinoa amb verdures

Ensalada de quinoa con verduras

Barreja de quinoa amb verdures ja cuinada. Per descongelar i servir segons les indicacions del producte.

Mezcla de quinoa con verduras ya cocinada. Para descongelar y servir según las indicaciones del producto.



83806

6 x 1 kg ●

Bulgur cuit Service

Bulgur cocido Service

Bulgur ja cuit per incorporar a les teves preparacions.

Bulgur ya cocido para incorporar a tus preparaciones.



85510

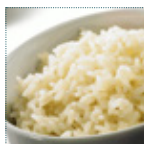
7 x 1 kg ●

Quinoa tricolor cuita

Quinoa tricolor cocida

Barreja cuita de quinoa blanca (50%), vermella (25%) i negra (25%), amb sal.

Mezcla cocida de quinoa blanca (50%), roja (25%) y negra (25%), con sal.



10918

6 x 1 kg ●

Arròs blanc cuit

Arroz blanco cocido

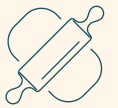
Arròs blanc ja cuit, amb indicacions de preparació a la paella o al forn combinat.

Arroz blanco ya cocido, con indicaciones de preparación en sartén o en horno combinado.

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

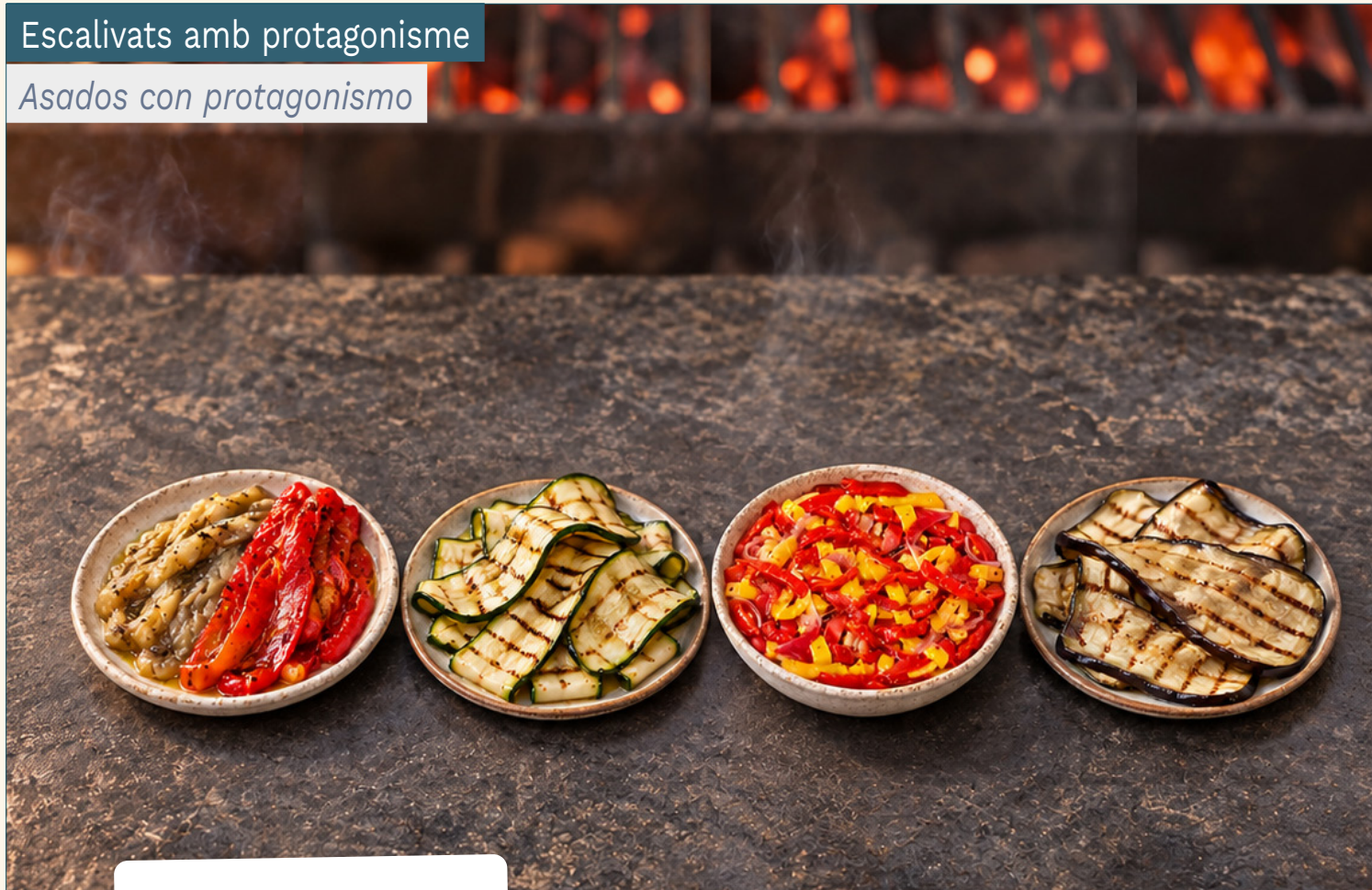
Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
www.friman.cat - www.friman.es
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

Escalivats amb protagonisme

Asados con protagonismo



Verdures escalivades per presentar com a entrant, acompanyament o part d'una altra elaboració. Combina talls i ingredients segons el plat.

Verduras asadas para presentar como entrante, acompañamiento o parte de otra elaboración. Combina cortes e ingredientes según el plato.



18228

7 x 1 kg ●

Carbassó a llesques escalivat Service *Calabacín en rodajas asado Service*

Carbassó tallat a llesques, escalivat i congelat IQF. Per consumir després de descongelar o preparar al forn o a la paella.

Calabacín cortado en rodajas, asado y congelado IQF. Para consumir tras descongelar o preparar en el horno o en la sartén.



86091

5 x 1 kg ●

Verdures escalivades marinades

Verduras asadas marinadas

Pebrots vermell i groc i ceba vermella escalivats, amb oli d'oliva i espècies. Per regenerar des de congelat.

Pimientos rojo y amarillo y cebolla roja asados, con aceite de oliva y especias. Para regenerar desde congelado.



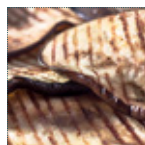
12937

2 x 1,5 kg ●

Escalivada de pebrot i albergínia *Escalivada de pimiento y berenjena*

Pebrot i albergínia escalivats al forn de llenya. Per servir sols o com a acompanyament.

Pimiento y berenjena asados en horno de leña. Para servir solos o como acompañamiento.



10711

7 x 1 kg ●

Albergínia a llesques escalivada Service *Berenjena en lonchas asada Service*

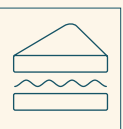
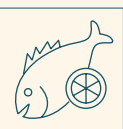
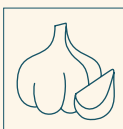
Llesques d'albergínia escalivada que es poden consumir un cop descongelades o escalfar al forn o a la paella.

Lonchas de berenjena asada que se pueden consumir una vez descongeladas o calentar en el horno o en la sartén.

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

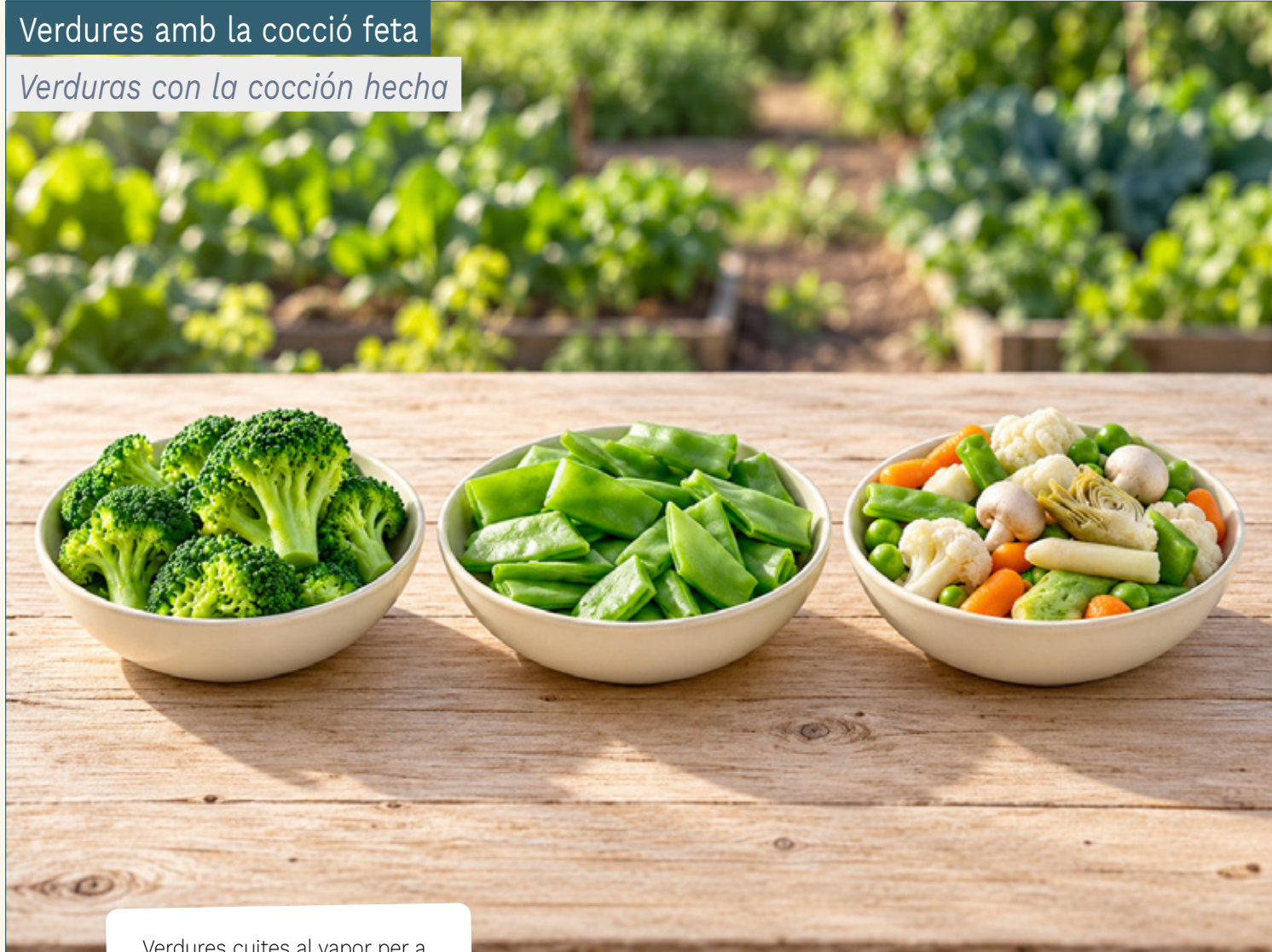
Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



friman
www.friman.cat - www.friman.es
EXPERIÈNCIA ALIMENTÀRIA

Verdures amb la cocció feta

Verduras con la cocción hecha



Verdures cuites al vapor per a guarnicions, menús i bufets. Tres opcions per alternar un sol ingredient o una barreja.

Verduras cocidas al vapor para guarniciones, menús y bufés. Tres opciones para alternar un solo ingrediente o una mezcla.



10710

4 x 2,5 kg ●

Bròquil verd Minute *Brócoli Minute*

Floretes de bròquil de 40–60 mm, cuites al vapor i ultracongelades IQF.

Floretes de brócoli de 40–60 mm, cocidos al vapor y ultracongelados IQF.



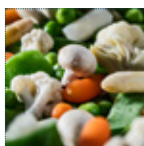
14799

4 x 2,5 kg ●

Mongeta tendra plana Minute *Judía verde plana Minute*

Mongeta tendra plana tallada a trossos de 4 cm, cuïta al vapor i ultracongelada IQF.

Judía verde plana cortada en trozos de 4 cm, cocida al vapor y ultracongelada IQF.



16397

6 x 1 kg ●

Minestra especial Minute *Menestra especial Minute*

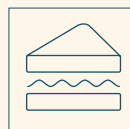
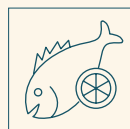
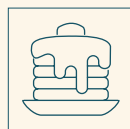
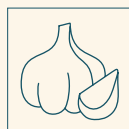
Barreja cuïta al vapor de mongeta tendra, pastanaga, cors de carxofa, pèsols, coliflor, espàrrecs blancs i xampinyons.

Mezcla cocida al vapor de judía verde, zanahoria, corazones de alcachofa, guisantes, coliflor, espárragos blancos y champiñones.

● COINGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



Patates cuites al buit

Patatas cocidas al vacío



Tres talls de patata cuita, en refrigerat. Escull el format que millor encaixi amb la guarnició o la preparació de la teva carta.

Tres cortes de patata cocida, en refrigerado. Elige el formato que mejor encaje con la guarnición o la preparación de tu carta.



81687

4 x 2 kg ●

Patata parisenca *Patata parisina*

Patata cuita al buit de calibre 30–45 mm. Per escalfar i amanir al gust, o incorporar a preparacions fredes.

Patata cocida al vacío de calibre 30–45 mm. Para calentar y aliñar al gusto, o incorporar a preparaciones frías.



81690

4 x 2 kg ●

Patata tipus braves *Patata tipo bravas*

Patata cuita al buit en daus de 25 x 25 x 25 mm. Una base per acabar amb la salsa escollida.

Patata cocida al vacío en dados de 25 x 25 x 25 mm. Una base para terminar con la salsa elegida.



81692

4 x 2 kg ●

Patata panadera *Patata tipo panadera*

Patata cuita al buit amb un gruix de tall de 9 mm. Per acompanyar plats de carn o de peix.

Patata cocida al vacío con un grosor de corte de 9 mm. Para acompañar platos de carne o de pescado.

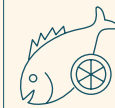


CUITA AL BUIT
COCIDA AL VACÍO

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



Guarnicions per donar varietat

Guarniciones para dar variedad



Alterna patata, bròquil i moniato per completar els plats principals. Dos gratinats ja preparats i una opció escalivada.

Alterna patata, brócoli y boniato para completar los platos principales. Dos gratinados ya preparados y una opción asada.

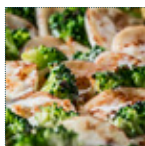


17300
4 x 2,5 kg ●

Gratinat de patata
Gratinado de patata

Patata ja gratinada, preparada i congelada. Per regenerar al forn i servir com a acompanyament.

Patata ya gratinada, preparada y congelada. Para regenerar en el horno y servir como acompañamiento.

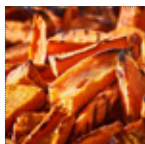


10745
4 x 2,5 kg ●

Gratinat de bròquil
Gratinado de brócoli

Bròquil ja gratinat, preparat i congelat. Una alternativa per a l'acompanyament o el bufet.

Brócoli ya gratinado, preparado y congelado. Una alternativa para el acompañamiento o el bufé.



86026
6 x 1 kg ●

Moniato escalivat a daus
Boniato asado en dados

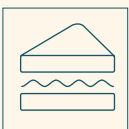
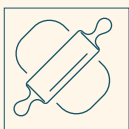
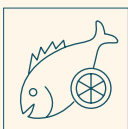
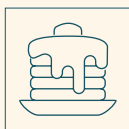
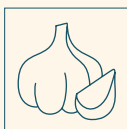
Moniato tallat a daus, amanit amb oli de girasol i sal i ja escalivat al forn. Es regenera des de congelat.

Boniato cortado en dados, aliñado con aceite de girasol y sal y ya asado en el horno. Se regenera desde congelado.

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



L'acabat del plat

El acabado del plato



Una salsa i una ceba caramel·litzada per completar les elaboracions. Petits elements que permeten construir combinacions diferents amb una mateixa base.

Una salsa y una cebolla caramelizada para completar las elaboraciones. Pequeños elementos que permiten construir combinaciones distintas con una misma base.



84662

4 u x 1 kg ●

Salsa demiglace Salsa demiglace

Salsa demiglace, identificada a l'assortiment com a salsa espanyola. Per regenerar al bany maria o en un cassó.

Salsa demiglace, identificada en el surtido como salsa española. Para regenerar al baño maría o en un cazo.



80047

6 x 500 g ●

Ceba caramel·litzada Cebolla caramelizada

Ceba caramel·litzada ultracongelada. Per completar plats, farcits i entrepans.

Cebolla caramelizada ultracongelada. Para completar platos, rellenos y bocadillos.

Combinacions suggerides

- Planxa de melós de vedella 84649 + patata panadera 81692 + demiglace 84662.
- Pota de pop 27743 + patata parisenca 81687.

Combinaciones sugeridas

- Plancha de meloso de ternera 84649 + patata panadera 81692 + demiglace 84662.
- Pata de pulpo 27743 + patata parisina 81687.

Són propostes de combinació; cada producte se subministra per separat. Son propuestas de combinación; cada producto se suministra por separado.

● CONGELAT - CONGELADOS
● FORMAT CAIXA - FORMATO CAJA

Abans del servei: consulta l'etiqueta i la fitxa tècnica de cada referència per a la conservació, la descongelació, la regeneració i els al·lèrgens. Els formats de caixa no indiquen necessàriament el nombre de racions.

Antes del servicio: consulta la etiqueta y la ficha técnica de cada referencia para la conservación, la descongelación, la regeneración y los alérgenos. Los formatos de caja no indican necesariamente el número de raciones.



